

*ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I
SERVIZI COMMERCIALI, TURISTICI, E
DELLA RISTORAZIONE
" GIOVANNI GIOLITTI "*
via Alassio n°20 10126 Torino
Anno scolastico 2009/2010

Programma di laboratorio di cucina per le classi 2 B Alb e 2 E Alb

Docente: Alessandro RICCI

Obiettivi didattico educativi

- Migliorare il proprio comportamento nel rispetto delle regole professionali.
- Memorizzare i termini tecnici di uso più comune.
- Acquisire comportamenti tali da prevenire infortuni.
- Curare con regolarità l'igiene della propria persona.
- Saper manipolare correttamente gli alimenti, riuscendo ad applicare autonomamente le più semplici procedure organizzative.
- Prendere coscienza dell'importanza dell'organizzazione del lavoro.

Obiettivi didattici specifici

Utilizzare le prime ore riprendendo ed approfondendo argomenti già trattati al primo anno, in particolare per quanto riguarda le preparazioni base e la preparazione teorica. Da tenere presente che la classe è molto variegata. Infatti ci sono diversi allievi ripetenti che hanno avuto diversi docenti e osservato diverse programmazioni.

- Saper scegliere tutti gli utensili e le attrezzature in funzione dell'uso specifico.
- Conoscere la tipologia e origine delle materie prime utilizzate in cucina, sapendo trattare opportunamente ogni tipo di derrata.
- Essere in grado di eseguire le preparazioni più semplici tra quelle studiate, dai fondi alle salse alle minestre.
- Conoscere le caratteristiche generali delle carni e il loro impiego in cucina
- Conoscere i principali tagli delle carni e saper preparare le ricette più semplici.
- Aver maturato una conoscenza di base del reparto di pasticceria , delle sue attrezzature specifiche e degli utensili più importanti.
- Conoscere i fondamenti della pasticceria e le preparazioni più elementari.

Metodologia didattica

Per la formazione didattico – professionale le lezioni saranno svolte come riportato qui di seguito:

- Lezione frontale: lezione teorica di presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici.
- Fase ripetitiva: l'allievo ripete tutte le fasi operative mostrate dal docente per preparazioni e cotture.
- Esercitazione in laboratorio: l'allievo applica praticamente quanto appreso durante le precedenti fasi.

Verifiche e valutazione:

Al fine di verificare le conoscenze e il grado di competenze, a ogni singolo allievo, oltre alle esercitazioni in laboratorio, verranno presentati test e proposte di lavoro da valutare secondo le griglie di valutazione. Qualche colloquio orale, nel corso dell'anno, potrà aiutare a valutare i soggetti che presentano alcune incertezze. Le esercitazioni di laboratorio completeranno il quadro della valutazione globale dell'allievo

Sett/Mese	Ore	Argomenti	Teoria/Lezione Frontale	Pratica di Laboratorio
Settembre		Ripasso del programma svolto nel primo anno	Lezione frontale con l'ausilio del libro di testo	
Mod. 1 Ott/Nov	20	Approfondimento dei moduli affrontati durante il percorso del primo anno	Lezione frontale con l'ausilio di altro materiale fornito dal docente	
Mod. 2 Dic/Gen	70	I principali sistemi di cottura, le salse e i primi piatti	Lezione frontale su argomenti riguardanti ricette base e possibili varianti	Preparazione di salse fredde e calde e primi piatti
Mod. 3 Feb/Mar	70	Le carni da macello. Brevi cenni sui prodotti ittici.		Preparazione di secondi piatti, contorni e guarnizioni
Mod.4 Apr/Mag	38	Pasticceria: torte varie e dessert		Preparazione di torte e dolci al cucchiaino con decorazioni e presentazione
Mod.5 Giugno		Ripasso, approfondimento ed eventuali recuperi per allievi che dimostrano incertezze		

Programmazione argomenti di pratica operativa di cucina:

MENU 1

Sedanini all' amatriciana

Pollo al forno

Patate parmantier

Panna cotta

MENU 2

Risotto alla parmigiana

Scaloppa di tacchino ai funghi

Carote Vichy

Bonnet

MENU 3

Gnocchetti di semolino alla romana

Saltimbocca alla romana

Patate duchessa

Torta alle mele con crema inglese

MENU 4

Maccheroncini gratinati alla bolognese

Scaloppa alla milanese

Patate fritte

Bignè chantilly

MENU 5

Crema parmantier con crostini

Rolata di tacchino alle verdure

Flan di broccoli

Bavarese al caffè con salsa al cioccolato

MENU 6

Vitello tonnato

Pollo alla cacciatora con polenta

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato

MENU 7

Ravioli di magro con verdure

Cosciotto d' agnello alle erbe

Piselli alla francese

Sfogliata alle mele

MENU 8

Lasagne all' emiliana

Carpaccio di vitello all' albese

Torta di nocciole con salsa al moscato

MENU 9

Colazione continentale e anglosassone a buffet

MENU 10

Gnocchi alla parigina (salsa Mornay)

Rost beef all' inglese

Patate nocciola e purè

Torta alla crema (pasta genovese)

MENU 11

Crespelle alla valdostana

Arista di maiale al forno

Fascette di fagiolini al bacon

Mousse al cioccolato fondente con lingue di gatto

MENU 12

Gnocchi di patate al pesto

Filetto di trota salmonata alle mandorle

Giardinetto di verdure

Cartelletta alle fragole

MENU 13

Risotto con salsiccia e Barbera

Scaloppine al limone

Spinaci gratinati

Bavarese ai frutti di bosco

Torino, 29/10/09

Il Docente
(RICCI prof. Alessandro)

